

Herd an Herd traut vereint

Münchens Top-Köche bekochen liebevoll ihren Lieferanten

Von Josef Joffe

Münchens Top-Restaurants auf einem Fleck, ja Herd an Herd – das ist so einzigartig wie ein sonniger Sommer im Bayernland. Da, wo sonst die Gummischürzen und -stiefel mit Fischkisten und Lkws kollidieren – im Hof der „Lurz Fisch & Feinkost“ – hatten sie ihre Töpfe und Zeltlein aufgebaut. Warum? Weil Lurz, Veronika und Lurz, Heinz 20 Jahre in Geschäft und Ehe hinter sich hatten. Der mittelständische Traum – damals ein paar Hunderttausend Umsatz, heute zehnmal so viel – mußte mit Abnehmern und Freunden gefeiert werden. Die Idee hatte Joe Gasser vom Massimiliano: „Ich koche. Hast du schon mit den anderen telefoniert?“ Mitgekocht haben sie alle, die bei Lurz kaufen: Tantris, Königshof, Schweinsbräu, Bistro Terrine, Trattoria Grissini, Shoya, Confiserie Macher. Wer hat gefehlt? Karl Ederer vom Glockenbach. „Der ist zum Hockenheimring abgehauen“, notiert ein enttäuschter Gast.

Ganz so schön wie in den Restaurants war

es nicht. An Stehtischen und im Fischcontainer-Ambiente konnte das Auge nicht mitesen; die großen Köche mußten sich einer gewissen Fast-Food-Dynamik unterwerfen, weil die Leute alles möglichst rasch goutieren wollten. Wer hat es am besten geschafft? Dieser Reporter meint: Bobby Bräuer vom Königshof mit seiner Livorneser Edelfischsuppe. Sie war milder als das Ur-Modell Bouillabaisse, aber gerade deshalb konnte man jeden Fisch in der Komposition erschmecken – so al dente wie das Gemüse. Der Königshof hat zwar vor einigen Jahren seinen Stern verloren, aber 1996 immerhin 18 von 20 Punkten im Gault-Millau ergattert.

Vor dem Tantris-Zelt staute sich die längste Schlange. Lachs, Lachs, Lachs: gebeizt, rouliert, lauwarm, in der Terrine, alles, was man schon kennt. Bei Massimiliano gab es rohen gebeizten Thunfisch, aber leider so im Tempura-Teig gebacken, daß der Thun gleich mitgegart wurde. Beim Schweinsbräu wurde zart marinierte Renke gereicht, dazu Braten von „glücklichen Schweinen“. Sehr

gut: die Kaninchensülze, wo sich Fleisch und Leber glücklich vereinten.

Manchmal ist das Beste ganz einfach, zum Beispiel die „Hausgemachten Grissini“ von der gleichnamigen Trattoria. Die Ware im Papier, die man sonst findet, darf man nach diesem Genuß vergessen. Das Bistro Terrine mit seinem Octopus-Salat und seiner Ententerrine hatte nicht seinen besten Tag. Umso einfacher hatte es Massami-san vom Shoya. Sushi lassen sich bei derlei Gelegenheit einfach nicht schlagen. Sie sind handlich und sehen auch auf Papptellern gut aus. Ein würdiger Abschluß: die Honigkrustendampfnudeln von Macher.

Den ersten Preis aber schleppte ein australischer Wildkrebs namens „Super Marron“ ab. 1,35 Kilo Lebendgewicht, ein Rekord. Und er war wohl glücklicher als die Schweine vom „Schweinsbräu, die diesen Tag nicht mehr erleben durften. Denn er ist ein „unverkäufliches Schaustück“.

BRILLIERTE mit einer Livorneser Edelfischsuppe: Bobby Bräuer vom Königshof.

Photos: Stephan Rumpf

LACHS in allen Variationen: Hans Haas vom Tantris hatte viele hungrige Mäulchen zu stopfen.